Tips para elegir el Vino Espumoso ideal

Cuenta la leyenda que cuando el monje benedictino francés Dom Pierre Perignon, luego de haber producido (tal vez involuntariamente) el famoso método champenoise, y habiendo probado la bebida contenida en una de las botellas estacionadas en el sótano, exclamó:

¡Dios mío… me estoy bebiendo las estrellas!

Habitualmente, un vino espumoso es ideal para compartir en celebraciones; aunque también es cierto que cada vez que descorchamos una botella se usa en más ocasiones que solamente para brindar en una celebración.

También, el vino espumoso es el perfecto aperitivo para limpiar el paladar en un cambio de platillo o para maridar con muchos tipos de alimentos. Aquí te dejamos una introducción para que conozcas este tipo de vinos y que puedas elegir el que mejor se adecue a la ocasión.



¿Qué es el Vino Espumoso?

El vino espumoso es un vino que contiene gas carbónico. Su elaboración se inicia con un vino regular (vino tranquilo) ya hecho al que posteriormente se le aplica algún método para su gasificación.

Se distinguen principalmente por sus diferentes métodos de elaboración y su nivel de azúcar. Las principales formas en las que el vino espumoso se dividen en dos: métodos naturales y los artificiales; estas son:

Métodos Naturales:

- El Tradicional o Champenoise (inventado por el monje Dom Pierre Pérignon en el siglo XVII)

Consiste en someter al vino tranquilo, a una segunda fermentación en botella para producir el gas. Este método es el propio del Champagne y Crémant en Francia, del Cava en España y de otros vinos espumosos del Nuevo Mundo.

La segunda fermentación natural en botella le aporta mayor complejidad aromática (toques tostados, a levadura...) y una mayor delicadeza en la burbuja. Este método es considerado el de mayor calidad.

En función de la cantidad de azúcar que se utiliza en la elaboración de un vino espumoso con esta metodología se suelen distinguir, de menor a mayor nivel de dulzor, las siguientes categorías: Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Seco, Seco, Semi Seco y Dulce (Doux).

- El Charmat:

El Método Charmat es el propio del vino espumoso Prosecco, Lambrusco y Asti Spumanti (Italia), entre otros. Es un método menos laborioso y más económico donde la segunda fermentación tiene lugar en tanques de acero inoxidable.

Este método aporta espumosos ligeros con mayor frescura y expresión frutal, aunque con una burbuja menos fina.

El Prosecco acompaña bien platos ligeros y frescos o como aperitivo y por su grado de dulzura se clasifica como Brut, Extra Seco o Seco.

El Lambrusco es suave, afrutado y dulce. Y el Asti Spumanti destaca por su bajo grado alcohólico y elevado dulzor.

Método Artificial:

Gasificado:

A estos vinos espumosos se les inyecta el gas directamente en el vino de manera artificial. Las burbujas obtenidas son más gruesas y menos integradas.

Los vinos espumosos obtienen una mejor expresión cuando se someten a un reposo más o menos largo. Un reposo prolongado conduce al perlado fino y duradero del gas (las famosas burbujas), lo que es sinónimo de mayor calidad.

¿Cómo escoger el Vino Espumoso perfecto?

Una de las ventajas de comprar en Top Vinum es que puedes acceder directamente a la selección de Vinos Espumosos y elegir por país, o filtrar por precio, acceder las Notas de Cata y de Maridaje de cada etiqueta, conocer el método de elaboración, las uvas utilizadas, tiempo de reposo y mucho más.

También puedes ir al menú de "Déjate Guiar" y seguir los pasos que te facilitarán tu elección del mejor vino espumoso para tu ocasión y para mantener en tu cava siempre a mano.

Con Top Vinum es más fácil elegir el vino que necesitas y, hablando de guardar vinos, en el caso del Cava, Champagne y cualquier vino espumoso de calidad con tapón de corcho, las botellas deben ser guardadas siempre en posición vertical para no estropear su calidad.

Maridaje de Vinos Espumosos

Además de ser un buen vino de aperitivo, los vinos espumosos suelen ser los más versátiles de todos los vinos para combinar con alimentos, siempre que los platillos no sean muy pesados o contengan mucho picante.

Un buen ejemplo de maridaje con nuestra gastronomía mexicana sería la combinación de Chiles en Nogada con un espumoso Semi-seco. Otra buena combinación sería un aperitivo de embutidos y jamón ibérico con un espumoso Brut.

También los quesos cremosos Brie maridan perfectamente con vinos espumosos, ya que las burbujas contrastan con el intenso sabor a nata y ‘limpian’ la boca de su cremosa textura.

Precio y calidad de los vinos espumosos

El precio de un vino espumoso depende principalmente de la región de donde proceden, de la calidad de las uvas y de los métodos de elaboración. Lo mismo aplica para los espumosos, pero siempre encontrarás alguno que se adapte a tu presupuesto o a la ocasión.

Cuando necesites un vino espumoso blanco, rosado o tinto solamente tienes que acceder a nuestro sitio web y comprarlo desde la comodidad de tu hogar u oficina.

No esperes más y anímate a hacer del vino espumoso un habitual en tus aperitivos y comidas. Top Vinum es el mejor lugar para escoger un vino espumoso, te ofrecemos una cuidada selección de vinos con una gran variedad de precios. ¡Pruébalos todos y descubre los mejores con Top Vinum!

